



# VIU MANENT

## MALBEC 2005



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos y El Olivar, ubicados en el Valle de Colchagua. Los cuarteles de Malbec tienen una edad promedio de 6 a 8 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de Invierno. El Verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.623 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en Primavera y a comienzos del Verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano y a máquina, entre el 28 de Marzo y el 22 de Abril de 2005.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28°C y 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 25% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** 25% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble americano de segundo y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,2 %vol.
pH:	3,46
Acidez Total:	5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,39 g/L

### NOTAS DE CATA

De color violeta intenso, este vino muestra un típico Malbec, con aromas a arándanos, cerezas maduras y violetas. En boca evidencia notas a moras silvestres, frambuesas y zarzamora, combinadas con un dulce chocolate y café mocka. Una fresca acidez y suaves taninos llevan a un largo y elegante final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 2 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas, chorizos y guisos calientes. Temperatura recomendada al servir. 17 a 18°C.